

Cordon bleu, Rosmarin-Kartoffeln, Quark, Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Rosmarinkartoffeln:	400 g Kartoffeln	5 Zweige Rosmarin
25 g Butter	4 EL Olivenöl	grobes Meersalz
Für das Cordon bleu:	2 Kalbschnitzel	4 Sch. Kochschinken
4 Sch. Bergkäse	2 Eier	25 g Mehl
75 g Panko	100 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer
Für den Kräuterquark:	100 g Quark, 20%	50 g Crème-fraîche
50 g Schmand	1 Stück Meerrettich à 4 cm	1 Knoblauchzehe
4 Zweige Petersilie	2 Halme Schnittlauch	Salz, Pfeffer
Für den Feldsalat:	100 g Feldsalat	1 rote Spitzpaprika
1 halbe Gurke	3 Stangen Lauchzwiebeln	
Für das Dressing:	1 kleine Knoblauchzehe	1 Zitrone, davon Abrieb
1 EL Schmand	1 TL Erdbeermarmelade	1 EL Gemüsefond
1 EL mittelscharfer Senf	3 Zweige Petersilie	½ Bund Schnittlauch
3 EL weißer Balsamico	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Rosmarinkartoffeln: Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln gut waschen, abtrocknen, schälen und halbieren. In eine Auflaufform geben und mit Olivenöl und Meersalz vermengen. 3 Rosmarinzwige darauflegen. Im Ofen ca. 25 Minuten garen.

Anschließend in einer Pfanne Butter schmelzen und restlichen Rosmarinzwige hineinlegen. Kartoffeln vorm Servieren darin schwenken.

Für das Cordon bleu: Eier aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und verquirlen. Aus dem Mehl, verquirltem Ei und Panko eine Panierstraße bereitstellen.

Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und plattklopfen. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit Käse und Schinken belegen.

Fleisch zusammenklappen und panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Kräuterquark: Quark mit Crème fraîche und Schmand verrühren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter fein hacken. Schnittlauch ebenso waschen und fein schneiden. Knoblauch abziehen und pressen. Meerrettich schälen und reiben. Alles miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Feldsalat: Feldsalat waschen, trockenschleudern und Wurzeln entfernen.

Spitzpaprika waschen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in Streifen schneiden. Gurke waschen und klein würfeln.

Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

Für das Dressing: Knoblauch abziehen und pressen. Öl hinzufügen, Senf, Marmelade, Balsamico, Fond und Schmand hinzufügen und alles miteinander vermengen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Unter das Dressing rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Christin Hillner am 30. Januar 2023